



Il nuovo menù

Chiedi informazioni allo Staff

Buon appetito!

Nei nostri piatti possono essere presenti i seguenti allergeni, chiedere al personale di sala

ALLEGATO II

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

2. Crostacei e prodotti derivati.

3. Uova e prodotti derivati.

4. Pesce e prodotti derivati, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti derivati.

6. Soia e prodotti derivati, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
- b) lattitolo.

8. Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

9. Sedano e prodotti derivati.

10. Senape e prodotti derivati.

11. Semi di sesamo e prodotti derivati.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

13. Lupini e prodotti derivati.

14. Molluschi e prodotti derivati

Per iniziare

Carciofo ripieno di baccala' mantecato, acciughe e pecorino 4-7

€ 15,00

Polpette di coda alla vaccinara su fonduta di pecorino e sedano 1-7-9

€ 14,00

Pancetta di maialino, mais, birra ed indivia belga

€ 15,00

Polpo croccante, ceci, carote, paprika dolce e amaranto 4(*)

€ 16,00

Uovo cotto soufflé, morbido di patate e tartufo nero 3

€ 15,00

La bufala

Mozzarella di Bufala 250g € 10,00 7

con alici del Cantabrico € 18,00 4-7

con prosciutto di Sauris € 16,00 7

con pomodorini De Carlo € 14,00 7

(*) PRODOTTI SURGELATI – I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON (*) SONO PREPARATI CON MATERIA PRIMA CONGELATA O SURGELATA

(**) IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO (CE) 853/2004, ALLEGATO III, SEZ III, CAP.3, LETT. D, PUNTO 3 - PIATTI CONTRASSEGNA TI CON (**)

Il manzo

Tartara di manzo tradizionale ³⁻¹⁰

€ 20,00

Tartara di manzo allo zenzero ³⁻¹⁰

€ 20,00

Carpaccio di manzo, miele, rucola, noci e parmigiano ⁷⁻⁸

€ 20,00

Costata di manzo prussiana con patate al sale e salsa bernese g.600 ⁷

€ 35,00

Filetto di manzo danese con patate al sale e salsa bernese g.250 ⁷

€ 26,00

Il tonno

Cubetti di tonno con insalatina di finocchi, cipolla rossa e olive ^{4 (**)}

€ 20,00

Tartara di tonno alla catalana ^{4 (**)}

€ 20,00

Tataki di tonno scottato, peperoni, bagna cauda e pane alle acciughe ^{1-4-7 (**)}

€ 20,00

(*) I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON (*) SONO PREPARATI CON MATERIA PRIMA CONGELATA O SURGELATA

(**) IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO (CE) 853/2004, ALLEGATO III, SEZ III, CAP.3, LETT. D, PUNTO 3 - PIATTI CONTRASSEGNA TI CON (**)

I primi

Tagliatelle al ragu' di coniglio in bianco ¹⁻⁷

€ 15,00

Risotto alla rapa rossa, blu del Monviso e tartufo nero ⁷

€ 17,00

Tortello ripieno di ossobuco con cime di rapa ¹⁻⁷

€ 16,00

Fusilloro cacio e pepe, carciofi e menta ¹⁻⁷

€ 15,00

Linguine ai ricci di mare aglio olio peperoncino e pane alle erbe ¹⁻⁴

€ 18,00

I secondi

Guancia di manzo brasata al porto, millefoglie di patate, nocciole e cime di rapa ⁷⁻⁸

€ 23,00

Petto di anatra, foie gras, cipolle rosse e frutti rossi ⁷

€ 24,00

Maialino, patate schiacciate alle erbe, cicoria, finferli e melograno

€ 23,00

Baccala' Morro, castagne, cipolle rosse e spinaci ^{4-8 (*)}

€ 24,00

(*) PRODOTTI SURGELATI – I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON (*) SONO PREPARATI CON MATERIA PRIMA CONGELATA O SURGELATA

(**) IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO (CE) 853/2004, ALLEGATO III, SEZ III, CAP.3, LETT. D, PUNTO 3 - PIATTI CONTRASSEGNA TI CON (**)

Le insalate

Finocchi arance e olive

€ 10,00

Caesar Salad ¹⁻³

€ 12,00

Insalata con carciofi arrostiti, pomodorini appesi e tonno grigliato ⁴

€ 14,00

Contorni

Patate al forno

€ 6,00

Cicoria ripassata

€ 6,00

Insalata mista

€ 6,00

I salumi

Fiocco di Culatello (Parma)

€ 16,00

Prosciutto Pata Negra Paleta (Spagna)

€ 20,00

Prosciutto San Daniele (Friuli)

€ 18,00

Prosciutto di Sauris affumicato (Friuli)

€ 16,00

Prosciutto di Norcia 18 mesi (Umbria)

€ 14,00

Selezione di Prosciutti

€ 20,00

Misto Salumi

€ 16,00

Le nostre selezioni di formaggi

Selezione formaggi mista Italiani (4 tipologie)

€ 16,00

Selezione formaggi mista Francesi (4 tipologie)

€ 17,00

Selezione formaggi Italia VS Francia (4 tipologie)

€ 17,00

Selezione formaggi erborinati Italiani e dal Mondo (4 tipologie)

€ 18,00

I dolci

Tiramisù espresso ¹⁻³⁻⁷

€ 8,00

Pasticcio di mele e gelato alla crema ¹⁻⁷⁻⁸

€ 8,00

Ricotta e visciole ⁷

€8,00

Sfera ripiena di Mont blanc ⁷⁻⁸

€ 8,00

Tortino caldo al cioccolato con salsa ai frutti rossi ¹⁻³⁻⁷

€ 8,00

La frutta

Tagliata di frutta

€ 8,00

Ananas

€ 6,00

Caffè

€ 1,50

Pane

€ 3,00

Acqua

€ 2,00

Vini al bicchiere

Bollicine

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG extra dry Col de Mez	Veneto	€ 4,80
Metodo Classico VSQ extra brut Pietro Colla	Piemonte	€ 8,00
Trento DOC brut Perlè '15 Ferrari	Trento	€ 8,00
Champagne AOC brut Intuition Legras & Haas	Francia	€ 12,00
Champagne AOC brut nature Clandestin cuvée les Semblables	Francia	€ 15,00

Vini bianchi

Sicilia Menfi DOC Grillo Terebinto '18 Planeta	Sicilia	€ 6,00
Bianco Veronese IGT Massifitti '16 Suavia	Veneto	€ 7,00
Alto Adige DOC Riesling '18 Kofererhof	Alto Adige	€ 8,00
Verdicchio dei C. di Jesi Classico Sup. DOC Macrina '18 Garofoli	Marche	€ 5,00
Bianco IGT Passerina Pas '14 Abbazia di Propezzano	Abruzzo	€ 6,50
Collio DOC Friulano '18 Ronco delle Cime Venica	Friuli	€ 8,00
Vino Bianco Follia '16 Piana dei Castelli	Lazio	€ 7,00
Valle d'Aosta DOC Petite Arvine '19 Les Cretes	Valle d'Aosta	€ 7,00
Borgogna Bianco AOC En Rimont '16 Julien Guillot	Borgogna	€ 10,00

Vini al bicchiere

Vini rossi e rosati

Amarone della Valpolicella classico DOCG '15 Tommasi	Veneto	€ 10,00
Chianti Classico DOCG Peppoli '17 Marchesi Antinori	Toscana	€ 6,50
Barbera d'Alba DOC Peiragal '17 Marchesi di Barolo	Piemonte	€ 7,00
Montepulciano d'Abruzzo DOC Dionysus '17 Tenuta d'Antona	Abruzzo	€ 6,00
Salice Salentino DOC Riserva '16 Leone de Castris	Puglia	€ 6,00
Primitivo di Manduria DOC Talo' '18 San Marzano	Puglia	€ 6,50
Rosso Montefalco DOC '17 Arnaldo Caprai	Umbria	€ 6,00
Borgogna AOC Pinot Noir '16 David Duband	Borgogna	€ 10,00
Borgogna AOC Rosè Cuvée Les Champs '16 Domaine Berlancourt	Borgogna	€ 10,00

Vini da dessert

Barolo Chinato	Piemonte	€ 8,00
Calcia Orvieto Superiore '16 Barberani	Umbria	€ 8,00
Passito di Pantelleria	Sicilia	€ 8,00
Sauternes	Francia	€ 8,00